

BALCONE

S H I B U Y A

DINNER

17:30-22:30(L.O. 21:00)

※全てのコースにはパンが付きます。
All courses come with bread.

※コースのデザートには食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)が付きます。
The course dessert comes with (coffee or tea).

- | | |
|---|--------|
| ・ワイン 6 種フリーフロー 120 分 (90 分 L.O)
6 kinds of wine free flow, 120 min (L.O. 90 min) | ¥5,500 |
| ・【ディナーBALCONE コース】 厳選ワインペアリング
【Menu BALCONE】 Wine pairing | ¥6,000 |
| ・【ディナーBALCONE コース】 厳選プチワインペアリング
【Menu BALCONE】 Wine half pairing | ¥4,400 |
| ・【ディナー贅沢コース】 厳選ワインペアリング
【Menu Speciale】 Wine pairing | ¥7,000 |
| ・【ディナー贅沢コース】 厳選プチワインペアリング
【Menu Speciale】 Wine half pairing | ¥5,500 |

表示価格は消費税とサービス料を含みます。
Prices shown include tax and service charge.

ディナーカジュアルコース Menu Informale

¥ 6,000

本日の小さなお愉しみ
Today's small appetizer

前菜 3 種盛り合わせ
Assortment of three kinds of appetizers

・野菜のバーニャFREIDA ・サーモンのミキューイ ・生ハムのムース
Vegetable Bagna Freida, Smoked salmon, Prosciutto mousse

お好みのメインディッシュを 1 皿お選びください
Please choose one main dish of your choice

・真鯛のパイ包み ソースヴァンブラン
Sea bream pie with white wine sauce

・スペアリブの白ワイン煮込み
Braised spare ribs with cabbage

・牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風 + ¥ 2,000
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

本日のデザート
Today's Dessert

ディナーBALCONE コース

Menu BALCONE

¥10,000

3 種の小さなお愉しみ
Three kinds small appetizer

みかん鯛のカルパッチョ 昆布だしとバジル
Sea bream carpaccio with basil and fume de poisson

ウサギのラグー カサレツチェ
Lapin ragout, Casarecce

スズキとホタテのポシェ ジュ・ド・オマール
Poached sea bass and scallop, Jus d'homard

イベリコバジョータのグリエ 爽やかなハーブソース
Grilled Iberico de Bellota with herb sauce

または
or

牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風 +¥2,000
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

フルーツテリーヌのグラティネ
Fruit terrine gratin style

ディナー贅沢コース Menu Speciale

¥15,000

3 種の小さなお愉しみ
Three kinds small appetizer

みかん鯛のカルパッチョ 昆布だしとバジル
Sea bream carpaccio with basil and fume de poisson

赤平火をどりのパイ包みスープ
Brand chicken in pastry soup

ウサギのラグー カサレツチェ
Lapin ragout, Casarecce

スズキとホタテのポシェ ジュ・ド・オマール
Poached sea bass and scallop, Jus d' homard

牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style

フルーツテリーヌのグラティネ
Fruit terrine gratin style

表示価格は消費税とサービス料を含みます。
Prices shown include tax and service charge.

アラカルトメニュー

Menu A la carte

冷前菜 Cold appetizers

- | | |
|--|--------|
| ・ガスパチョ マンゴーのアイス
Gazpacho with mango ice cream | ¥1,200 |
| ・バルコネサラダ
BALCONE salad | ¥1,600 |
| ・生ハムとオリーブの盛り合わせ
Assorted Prosciutto and olives | ¥1,600 |
| ・野菜のアンサンブル バーニャFREIDA
Vegetable ensemble Bagna Freida | ¥1,800 |
| ・みかん鯛のカルパッチョ 昆布だしとバジル
Sea bream carpaccio with basil and fume de poisson | ¥1,800 |
| ・前菜 3 種盛り合わせ
Assortment of three kinds of appetizers
野菜のバーニャFREIDA, サーモンのミキユイ, 生ハムのムース
Vegetable Bagna Freida, Smoked salmon, Prosciutto mousse | ¥2,200 |

温前菜 Hot appetizers

- | | |
|---|--------|
| ・自家製オニオングラタンスープ
Onion gratin soup | ¥2,000 |
| ・赤平火をどりとフォアグラのパイ包みスープ
Foie gras and chicken in pastry soup | ¥2,000 |
| ・ナスとジャガイモのムサカ
Eggplant and potato moussaka | ¥2,000 |
| ・ムール貝の白ワイン蒸し
Steamed mussels in white wine | ¥2,200 |

パスタ & リゾット
Pasta & Risotto

- | | |
|---|--------|
| ・タコとトマトのジェノベーゼ スパゲッティ
Octopus and tomato Genovese, Spaghetti | ¥2,200 |
| ・ウサギのラグー カサレッチェ
Lapin ragout, Casarecce | ¥2,500 |
| ・オマール海老のリゾット ソースアメリカーナ
Lobster with American sauce, Risotto | ¥4,200 |

メインディッシュ
Main dish

- | | |
|--|--------|
| ・真鯛のパイ包み ソースヴァンブラン
Sea bream pie with white wine sauce | ¥2,800 |
| ・スズキとホタテのポシェ ジュ・ド・オマール
Poached sea bass and scallop, Jus d' homard | ¥3,300 |
| ・鴨肉のコンフィ 粒マスタードソース
Duck confit with whole grain mustard sauce | ¥3,300 |
| ・スペアリブの白ワイン煮込み
Braised spare ribs with cabbage | ¥3,800 |
| ・イベリコベジョータのグリエ 爽やかなハーブソース
Grilled Iberico de Bellota with herb sauce | ¥3,800 |
| ・牛フィレ肉のロースト フォアグラのポワレ ロッシーニ風
Roasted beef fillet with foie gras Rossini style | ¥5,800 |

デザート
Dessert

- | | |
|---|--------|
| ・ヌガーグラッセ
Nougat glacé | ¥1,100 |
| ・フルーツテリーヌのグラティネ
Fruit terrine gratin style | ¥1,500 |